



**CONTRADA**



## Irpinia aglianico DOC

Nome	Giardino
Denominazione	Irpinia aglianico DOC
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Candida
Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud -Ovest
Altitudine	500 M S.L.M.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 Ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 10 anni
Resa per ettaro	Circa 70 quintali
Periodo di raccolta	Fine ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione	Vinificazione classica in rosso, lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	Barriques di rovere francese per un periodo di 12 mesi. sei mesi di affinamento in bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Bouquet complesso, intenso e avvolgente; offre aromi che ricordano i frutti rossi, la ciliegia, le spezie come la vaniglia, tabasco, cacao e caffè.
Sapore	Caldo, avvolgente, di grande struttura, con aromi di frutti rossi, e una lunga persistenza
Abbinamento	Carni rosse, cacciagione e formaggi medi e stagionati
Temperatura di servizio	18-20°C
Gradazione alcolica	12-14%Vol